



嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 3金3銀1銅

嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026 第 23 屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等 10 餘國，超過 1,200 位專業選手同場競技，勇奪 3 金、3 銀、1 銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下 2 金 1 銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出 1 金 1 銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得 1 銀 1 銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。